

生	i
き	k
甲	i
斐	g
	a
	i

grupo
ikigai

Si haces lo que amas, en lo que eres bueno, lo que el mundo necesita y además ganas dinero por ello... Has encontrado tu Ikigai



	NIGIRI 15 grs	SASHIMI 90 grs	TEMAKI 45 grs	DE LA CASA	
	75.00	215.00	130.00	EDAMAMES (Asados/Al Vapor/Tempura)	60.00
ATÚN ALETA AZUL	-	-	-	GOHAN	55.00
SALMÓN	-	-	-	YAKIMESHI MIXTO	150.00
HUACHINANGO	-	-	-	TIRADITO DE PESCA BLANCA	220.00
MACARELA	-	-	-	TIRADITO DE TOTOABA	280.00
PULPO	-	-	-	TARTARE IKIGAI (Atún/Salmón)	250.00
CALAMAR	-	-	-	CRUJIENTES (Rib-Eye/Salmón)	220.00
KANIKAMA	-	-	-	HIBACHI (Rib-Eye/Salmón)	250.00
MASAGO	-	-	-	QUIJADA DE HAMACHI	370.00
	110.00	295.00	170.00	TEMPURA (Vegetales)	160.00
				TEMPURA (Camarón/Totoaba/Mixto)	260.00
TOTOABA	-	-	-		
HAMACHI	-	-	-	DONBURI	
RIB-EYE FLAMEADO	-	-	-	SHAKE DON (Bowl de Salmón)	250.00
ANGUILA	-	-	-	AKAMI DON (Bowl de Atún)	250.00
CALLO DE HACHA	-	-	-	HAMACHI DON	300.00
CHU-TORO	-	-	-	UNAGI DON (Bowl de Anguila)	300.00
BOTAN EBI (Camarón de río)	-	-	-	RIB-EYE DON	300.00
HOKKIGAI (Almeja Chocolate)	-	x	-		
	165.00	600.00	330.00	SOPAS	
UNI	-	-	-	RIB-EYE UDON	290.00
O-TORO	-	-	-	TEMPURA UDON	265.00
IKURA (Gunkan o en limón)	-	-	-	SUKIYAKI (Harusame, verduras, hongos silvestres, Rib-eye en caldo semi-dulce)	290.00
LANGOSTINO	-	-	-	MISO SHIRU (Alga, tofu y cebollín)	70.00
WAGYU A5 JAPONÉS	pm	pm	pm		
KING CRAB	pm	pm	pm		
				ENSALADAS	
MAKIS			175.00	ENSALADA DE ALGA (con un toque de cítricos japoneses y ajonjolí)	150.00
SALMÓN/TUNA (Spicy)				KANIKAMA SU (Kanikama con vinagreta hecha en casa y Yuzu)	200.00
JAVO (Camarón tempura con aderezo picante blanco)				TAKO SU (Pulpo con vinagreta japonesa)	170.00
YASAI (Pepino, aguacate, espárrago y raíz de montaña)					
HARU (Hamachi, hoja de Shiso, Yuzu y sal)					
			215.00		
YOROKOBI (Especial de la casa)					
KUMO (Softshell Crab, aguacate, pepino y masago)					
KAIZOKU (Variación de pescados)					
UNAKYU (Anguila con pepino)					
IKIGAI (Hibachi de Rib-Eye con shishito tempura)					
KURANCHI (Masago y tempura con Anguila y aguacate)					
BOTAN EBI (Camarón de río, ralladura de limón y Yuzu)					
			450.00		
OSHI-ZUSHI (Totoaba, Salmón, Anguila o Rib-Eye)					

En este establecimiento servimos productos crudos, el consumo de estos es bajo su propia responsabilidad. Precios incluyen el 16% de I.V.A. Precios sujetos a cambios.

生
き
甲
斐



MIXOLOGÍA

UMESHU SPRITZ (165 ml) (Licor Plum Dew, Prosecco, Hoja Shiso y Limón Amarillo)	210.00
BERI MATCHA (165ml) (Vino Rosado, Toronja, Frutos Rojos, Kombucha original)	210.00
KANARIA (220 ml) (Vino Blanco, Maracuyá, Schorle de Maracuyá)	210.00
KIKU (210ml) (Vino Rosado, Sirope Canela, Kombucha Kiku)	210.00
KYURI FRESH (220ml) (Sake de la casa, Jengibre, Limón, Pepino, Hierbabuena, Agua Mineral)	210.00
APEROL SPRITZ (210ml) (Aperol, Prosecco, Agua Mineral)	210.00
CHANDON GARDEN SPRITZ (150ml) (Chardon Garden, Naranja, Romero)	190.00

BEBIDAS

REFRESCOS	55.00
LIMONADA	65.00
NARANJADA	65.00
AGUA NATURAL	45.00
TOPO CHICO (350ml)	55.00
PERRIER	70.00
SAN PELLEGRINO	96.00
CALPIS	65.00

CERVEZAS

SAPPORO	130.00
SAPPORO PURE	135.00
ASAHI	150.00
MICHELOB ULTRA	70.00
CHARRO PILSNER	130.00
SERVICIO MICHELADA	15.00
CLAMATO PREPARADO	50.00

CAFÉ

CAPUCCINO	48.00
AMERICANO	40.00
ESPRESSO	40.00

TÉ

KYOTO NIGHTS	65.00
GENMAICHA	65.00
SENCHA BLOSSOM	65.00

INFUSIONES

HONEY CHAMOMILE	65.00
GINGER LEMON	65.00
BERRY BLISS	65.00

POSTRES

BOMBA DE MATCHA (Galleta de chocolate, panqué y cremoso de matcha bañado en latte de matcha)	130.00
TRUFA DE CHOCOLATE (Mousse de chocolate semi amargo galleta de chocolate con flor de sal)	130.00
ESPONJADO DE COCO (Pastel suave de coco sin gluten)	130.00
MOCHI-ICE (Té verde, Taro, Ferrero y Conejito Turín)	50.00

